



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZERDEÇALLI TAVUKLU PİLAV

1 tavuk göğüs eti
3 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı zerdeçal
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tavuk etini, biraz tuz ekleyerek haşlayıp didikleyin. Tavuğun suyunu, pilav pişerken kullanmak için süzüp bekletin. Pilavı hazırlamak için; tereyağını eritin, üzerine doğranmış soğan ve fıstıkları ekleyip kavurun. Üzerine pirinç ve zerdeçalı da ekleyip karıştırın. Tavuk suyunu ve didiklenmiş tavuk parçalarını içine dökün, suyunu çekinceye kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak 10 dakika kadar demlendirin.